Cuisinart[MD]

MANUEL D'UTILISATION



Couteau électrique	CEK-40C

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité,
veuillez toujours lire le livret de directives avant l'usage.





Coffeemakers
Cafetières



Food Processors
Robots de cuisine



Toaster Ovens
Four grilloirs



Blenders
Mélangeurs



Cookware
Batterie de cuisine

100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:
Centre d'appel des consommateurs
Consumer_Canada@Conair.com
1-800-472-7606

Printed in China / Imprimé en Chine
11CC127787

F IB-3700-CAN-D

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date de l'achat original.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication, y compris les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un abus du consommateur, des réparations ou modifications non autorisées, un vol, un mauvais usage, ou des dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les produits dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni à d'autres acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si votre produit Cuisinart s'avère défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin.

À des fins de garantie, veuillez enregistrer votre produit en ligne au www.cuisinart.ca afin de faciliter la vérification de la date de l'achat original, ou conservez votre reçu original pendant toute la durée de la période de garantie. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle.

Numéro sans frais : 1-800-472-7606

Adresse : Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle: CEK-40C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

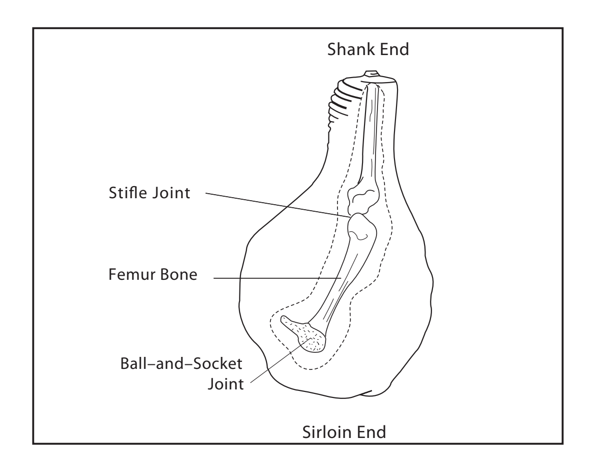
Remarque : *Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.*

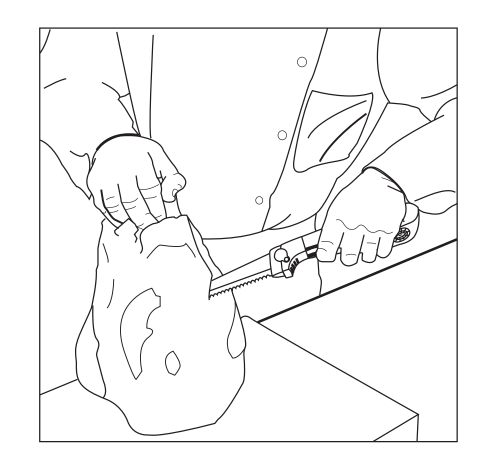
Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre

site Internet au **www.cuisinart.ca**

DÉPECER UN JAMBON SUR L'OS





1. Sortez le jambon du four, recouvrez-le d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 20 minutes
2. Placez le jambon sur une planche.
3. Tenez le jambon avec une fourchette à découper et enlevez le gras en trop avec le couteau électrique Cuisinart®.
4. Placez alors le jambon debout, tenant le côté jarrêt (plus petit) d'une main.
5. Tranchez le jambon juste sous le jarret, au niveau du grasset, où le jambon s'élargit.
6. Coupez le long de l'os qui est incurvé, puis autour de l'articulation, jusqu'au surlonge. La viande ne se séparera pas encore complètement de l'os.
7. Tournez le jambon du côté non découpé. Le tenant par le jarret, tranchez le jambon au niveau de l'articulation, vers le bas, jusqu'à ce que la viande se sépare de l'os.
8. Découpez tout autre gros morceau restant. Coupez le jambon en tranches uniformes, tenant le couteau parallèle à la planche et tenant le jambon solidement avec une fourchette à découper.

4. Tenez ensuite le pilon avec la fourchette et coupez le joint entre le pilon et la cuisse pour séparer les deux morceaux.
5. Découpez la chair du pilon en suivant l'os pour obtenir des tranches épaisses.
6. Tournez le pilon et tranchez en suivant l'os pour enlever toute la viande.
7. Pour dépecer la cuisse, coupez des tranches épaisses jusqu'à l'os. Pour un petit dindon, le pilon et la cuisse se servent entiers.
8. Tenez l'aile écartée du corps avec la fourchette. Coupez à travers le joint. L'aile se sert entière.
9. Procédez ainsi pour l'autre côté du dindon.

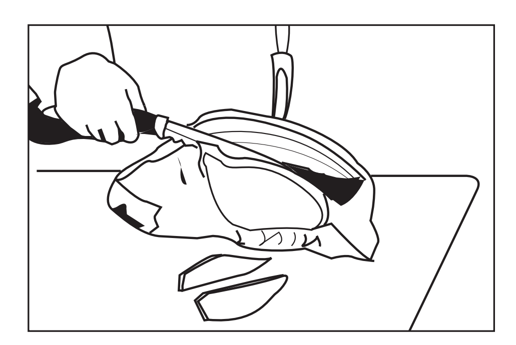
Conseil : Commencez par la chair brune car elle ne sèche pas aussi vite que la chair blanche de la poitrine.

Dépecer la poitrine :

1. Tenez la poitrine avec la fourchette. Commençant par un côté de la poitrine, coupez des tranches parallèles aux côtes, de haut en bas. Les tranches doivent être minces et uniformes sur toute la poitrine. Les tranches s'agrandiront alors que vous approcherez les côtes. Tranchez jusqu'aux os.
2. Faites de même pour l'autre côté.

Conseil : Gardez le couteau parallèle aux côtes plutôt que de l'enfoncer dans la chair.

Conseil : Les restants peuvent être découpés et incorporés dans les soupes, casseroles, chili, salades, tacos, etc.



MEILLEURES FAÇONS DE TRANCHER LE PAIN

Trancher le pain :

Il y a plusieurs façons de le faire. Deux des plus courantes sont la coupe transversale et la coupe en chevrons, qui ne convient que pour les pains ronds.

Tranches ordinaires :

1. Placez tout d'abord le pain sur une planche à découper.
2. Tenez-le bien d'une main, placez le couteau sur le pain, parallèle à la planche, vous assurant que la pointe du couteau dépasser le flanc du pain.
3. Coupez des tranches de l'épaisseur voulue.

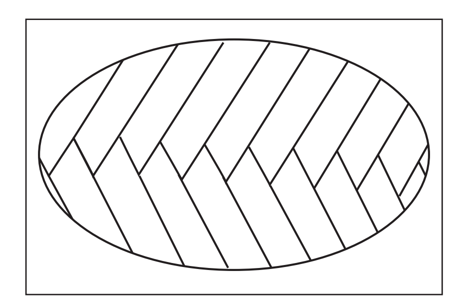
Conseil : Le couteau électrique Cuisinart® coupe mieux en amenant le couteau légèrement vers vous tout en pressant.

Tranches en chevrons :

Couper le pain en chevrons est plus difficile et donne de plus petites tranches, bien que vous en contrôliez toujours l'épaisseur.

1. Tenez bien le pain d'une main et placez le couteau en travers de l'une des extrémités, gardant la lame parallèle à la planche. La tranche part du centre du pain, vers l'extérieur de la croûte ronde.
2. La tranche suivante débute encore du centre du pain mais orientée vers l'autre côté du pain, découpant une tranche plus large.
3. Répétez le point 1, alternant de part et d'autre du pain, à un angle..

Conseil : Pour faire des chevrons, vous devrez peut-être changer de position ou tourner le pain alors que vous tranchez un bord et l'autre du pain.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Pour enlever les lames, débranchez le couteau et engagez le bouton de sûreté. Pressez les boutons de relâche de part et d'autre du manche et, saisissant les lames par le dos, sortez-les lentement du manche.
2. Pour le lavage, séparez les lames en glissant le rivet hors de la fente. Lavez-les dans une eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Séchez-le bien. Placez-les sur l'étal. Soulevez et tournez le loquet sur les lames et relâchez-le pour retenir les lames.
3. Nettoyez le manche avec un linge légèrement humide puis essuyez-le. Placez-le sur l'étal, le crochet dans les fentes du haut de l'étal. Enroulez le cordon autour du socle noir.

Attention : Ne nettoyez pas le manche avec les lames attachées. Ne plongez pas l'ustensile dans l'eau ou un liquide et ne le placez pas sous l'eau courante du robinet. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

CONSEILS UTILES

Lame à dépecer :

Adaptable, la lame à dépecer peut trancher des viandes comme le dindon, le poulet, le salami, le jambon et les rôtis. Elle convient aussi pour des fruits comme le melon et l'ananas, des légumes comme les courges, les aubergines et le zucchini, ainsi que pour les fromages durs.

Lame à pain :

Cette lame glisse à travers le pain et donne des tranches uniformes. Elle convient aussi pour trancher les bagels et les roulés de sandwich. La lame ne convient que pour le pain.

DÉPECER UN DINDON

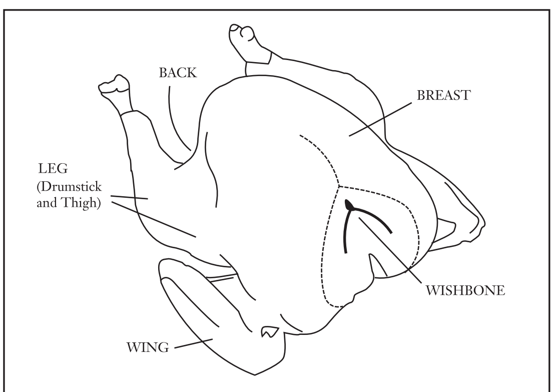
Dépecer une grosse volaille, surtout devant des invités affamés, peut être énervant – les bouches qui salivent, les yeux qui scintillent, les estomacs qui grondent. Avec le couteau électrique Cuisinart® et quelques conseils, vous verrez comme tout cela peut devenir une expérience plaisante.

Préparation :

1. Sortez le dindon du four.
2. Couvrez-le d'une feuille d'aluminium pendant 15 à 30 minutes pour laisser les jus couler et la viande s'affermir. Le dindon sera plus tendre, plus facile à dépecer et les tranches se tiendront mieux.
3. Enlevez la farce.
4. Placez le dindon sur une planche à dépecer, poitrine exposée, les pattes vers vous. Il vous faut le couteau électrique Cuisinart® et une fourchette à découper pour tenir le dindon.

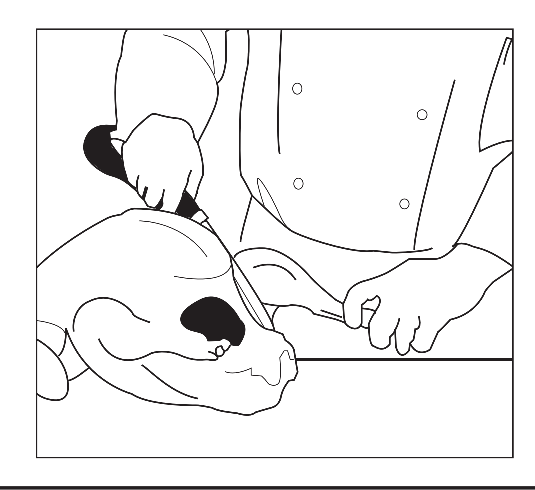
Découper les pattes et les ailes :

1. Tenez le bout de la patte avec les doigts et séparez légèrement la patte du corps.
2. Retenant le dindon solidement avec la fourchette, coupez la peau entre la cuisse et la poitrine.



3. Tirez un peu plus la patte pour exposer le joint de la cuisse et coupez dans le joint pour séparer la patte.

Conseil : Le truc pour découper cuisses, pattes et ailes, est de passer à travers le joint et non l'os. **N'utilisez pas le couteau électrique Cuisinart® pour couper les os car vous risqueriez d'endommager le couteau ou de vous blesser.**

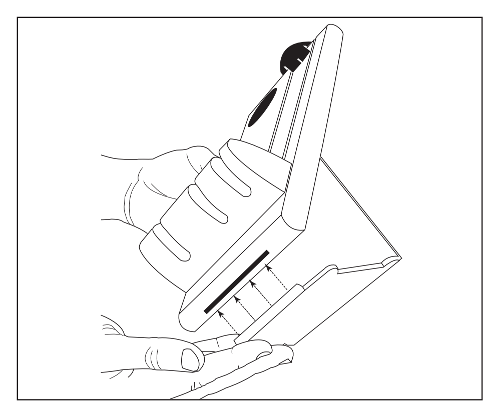


UTILISATION ET ENTRETIEN

Assemblage de l'étal :

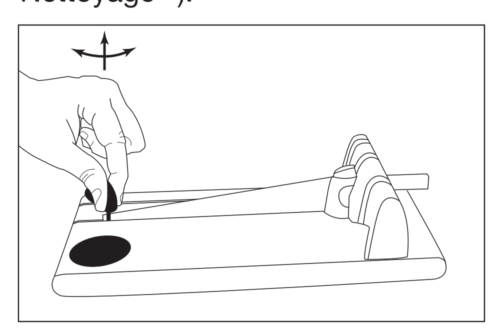
1. Poussez le socle contre l'étal et insérez la patte du bas dans la fente de l'étal.
2. Placez l'étal debout sur le comptoir.
3. Inversez pour le ranger dans un tiroir.

Remarque : L'étal n'est pas une planche à dépecer.

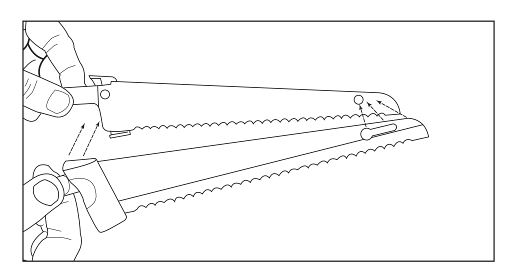


Assemblage des lames :

1. Soulevez et tournez le loquet selon la verticale pour enlever les lames. Enlevez les manchons protecteurs. La première fois, séparez les lames et lavez-les avec une eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. **ATTENTION : LES LAMES SONT TRANCHANTES. MANIEZ-LES AVEC SOIN.** Séchez-les bien (voir « Nettoyage »).



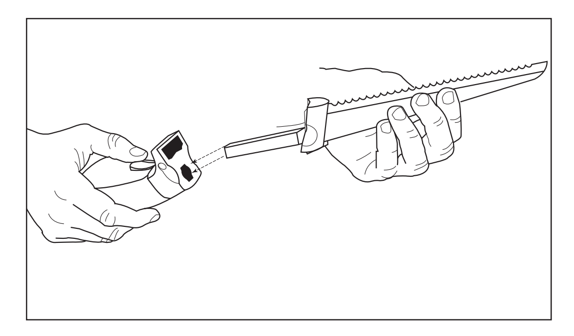
2. Attachez les lames en insérant le rivet d'une lame dans la fente oblongue de l'autre.



Utilisation du couteau électrique Cuisinart® :

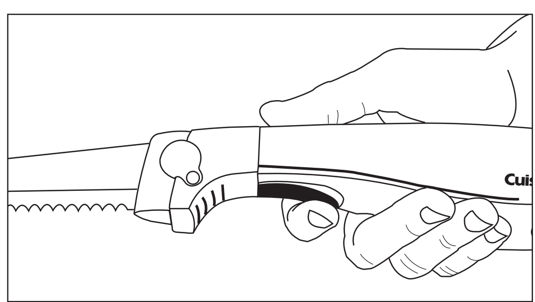
1. Débranchez le couteau avant de poser les lames. Assemblez les lames avant de les poser dans le manche. Le bouton de sûreté doit être engagé. Pour ce faire, poussez la petite patte sur le flanc de la gâchette (en regardant le revers de la poignée, poussez la patte vers la gauche pour la dégager.).

Tenant les lames côté tranchant loin de vous, insérez-les dans le manche jusqu'au déclic. Les lames pourront ne pas être alignées exactement même si elles sont bien posées.



Attention : Les lames sont très tranchantes Maniez-les soigneusement.

2. Branchez le cordon dans une prise de courant.
3. Déverrouillez le bouton de sûreté.
4. Pressez la gâchette avec le doigt tout en coupant. Les lames devraient être parallèles à la surface de coupe.



ATTENTION : Ne mettez JAMAIS la main sur les lames pour presser car les lames sont conçues pour se déplacer en va-et-vient.

5. Les lames s'arrêtent automatiquement dès que vous relâchez la gâchette.

DIRECTIVES DE DÉBALLAGE

IMPORTANT – LISEZ BIEN

L'emballage contient un couteau électrique Cuisinart® et ces pièces :

- manche électrique,
- lame à dépecer,
- lame à pain,
- étal-support en bois, et
- manuel d'utilisation.

Suivez ces directives pour éviter de vous blesser ou d'endommager le couteau électrique Cuisinart® :

1. Placez la boîte du couteau électrique Cuisinart® sur une surface plate et solide avant de procéder au déballage.
2. Sortez le manuel d'utilisation et tout autre document.
3. Placez la boîte sur le côté et sortez le couteau entier avec la matériau d'emballage.
4. Sortez soigneusement le cordon de son orifice sur l'extérieur du bloc de mousse.
5. Séparez le bloc de mousse de l'étal en bois.
6. Déposez le couteau sur une table ou le comptoir et lisez les directives au complet avant de l'utiliser.
7. Conservez le matériel d'emballage.

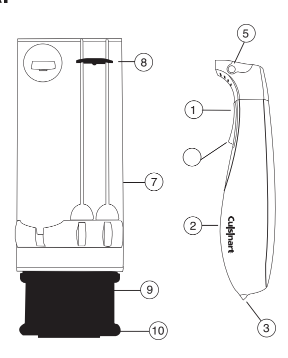
REMARQUE : N'oubliez pas de renvoyer la carte de garantie dûment remplie.

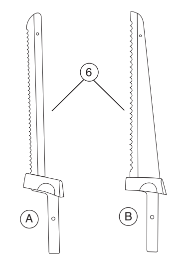
INTRODUCTION

Rien ne tranche mieux! Que vous prépariez un gros repas de l'Action de grâces pour vos amis et votre famille ou que vous tranchiez du pain pour le petit déjeuner, le couteau électrique Cuisinart® s'acquittera de la tâche. Sa performance supérieure de coupe, ses caractéristiques avancées et son étal-support sont tout ce dont vous avez besoin. Deux lames de pleine longueur dépècent ou tranchent tout, des rôtis au pain. Faites d'acier inoxydable, elles restent affûtées très longtemps. Le couteau électrique Cuisinart® est fabriqué avec le même engagement envers le chef ménager que tout autre ustensile de cuisine de qualité Cuisinart®.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Interrupteur :**
   Il suffit d'appuyer la gâchette pour mettre le couteau en marche. Pratique pour les droitiers comme pour les gauchers.
2. **Manche :**
   Élégant et ergonomique, il reflète la qualité d'une fine coutellerie.
3. **Cordon électrique :**
   120 cm de long pour plus de polyvalence.
4. **Bouton de sûreté :**
   Une touche verrouille ou déverrouille le couteau. Gardez-le engagé quand vous n'utilisez pas le couteau.
5. **Boutons de relâche :**
   Ils facilitent la pose, le retrait et le changement des lames.
6. **Lames :**
   Deux lames de pleine longueur : (a) lame à dépecer, (b) lame à pain.
7. **Étal en bois massif :**
   Étal de qualité en bois dur massif pour un rangement attrayant sur le comptoir ou dans un tiroir.
8. **Loquet de lames :**
   Retient solidement les lames sur l'étal.
9. **Logement de cordon :**
   Élimine l'encombrement du comptoir.
10. **Socle :**
    Pour le rangement sur le comptoir.
11. **Sans BPA :**
    Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliment sont libres de BPA.





CONTENTS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'utilisation d'un ustensile électrique demande la prise de précautions dont les suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES.**
2. **Débranchez-le quand vous ne l'utilisez pas, avant de poser ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.**
3. Pour éviter le risque d'accident, exercez une surveillance étroite quand l'ustensile est utilisé par ou près des enfants.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne placez pas la poignée dans l'eau ou un liquide. Si le manche ou le cordon tombe dans un liquide, débranchez aussitôt le cordon de la prise. Ne mettez pas la main dans le liquide.
5. Évitez de toucher les pièces mobiles. Tenez mains, cheveux, vêtements et autres ustensiles loin de la lame pour réduire le risque de blessure ou de dommage au couteau.
6. Ne pas utiliser l'ustensile si le cordon ou la fiche est endommagée, si l'ustensile ne fonctionne pas bien, a été endommagé ou fait défaut. Présenter l'ustensile au service après-vente Cuisinart le plus près où il sera inspecté, réparé ou ajusté.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou même de blessure.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni là où le cordon ou le couteau pourrait toucher de l'eau pendant l'utilisation.
9. Pour éviter que le couteau soit tiré par accident, ce qui pourrait endommager le couteau ou blesser une personne, ne laissez pas le cordon pendre le long d'une table ou d'un comptoir.
10. Pour ne pas endommager le cordon et prévenir tout incendie ou choc, ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.
11. N'utilisez pas le couteau dans l'eau ou sous l'eau courante.
12. Débranchez le cordon pour poser, enlever ou changer les lames.
13. Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec soin. Tenez les mains loin du tranchant. Rangez les lames, le tranchant contre l'étal-support.
14. **ATTENTION :** N'utilisez pas votre appareil dans une armoire pour appareilsménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez- le toujours de la prise électrique. Assurez-vous que l'appareil ne touche pas à la paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER

AVIS :

L'ustensile est doté d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, la fiche ne convient que d'une façon dans une prise polarisée. Si elle ne s'enfonce pas complètement, inversez-la. Si elle ne convient toujours pas, consultez un électricien. Ne contrez pas cette mesure de sécurité.